

**PENERAPAN PRINSIP HACCP (*HAZARD ANALYSIS  
CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PABRIK  
PENGOLAHAN *CRACKER* DENGAN KAPASITAS  
TEPUNG TERIGU 100 KG PER HARI**

**MAKALAH KOMPREHENSIF**




**OLEH :**

**ANITA LUGITO**  
**(6103006007)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2011**

**PENERAPAN PRINSIP HACCP (*HAZARD ANALYSIS  
CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PABRIK  
PENGOLAHAN *CRACKER* DENGAN KAPASITAS  
TEPUNG TERIGU 100 KG PER HARI**

**MAKALAH KOMPREHENSIF**



Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:  
ANITA LUGITO  
6103006007

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2011

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan saya sebagai mahasiswa Universitas  
Katolik Widya Mandala Surabaya :

Nama : Anita Lugito

NRP : 6103006007

Menyetujui Makalah Komprehensif saya:

Judul :

**Penerapan Prinsip HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)  
Pada Pabrik Pengolahan *Cracker* dengan Kapasitas Tepung Terigu  
100 kg per Hari**

untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital  
Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan  
akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat  
dengan sebenarnya.

Surabaya, Juli 2011

Yang menyatakan,



(Anita Lugito)

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Komprehensif dengan judul **“Penerapan Prinsip HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Pabrik Pengolahan Cracker dengan Kapasitas Tepung Terigu 100 Kg per Hari”**, yang diajukan oleh **Anita Lugito (6103006007)** telah diujikan pada tanggal 22 Juli 2011 dan dinyatakan LULUS oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Drs Sutarjo Surjoseputro., MS

Tanggal: 26-7-2011

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP

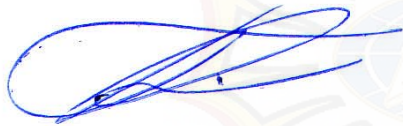
Tanggal: 3-8-2011



## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Komprehensif dengan judul **“Penerapan Prinsip HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Pabrik Pengolahan Cracker dengan Kapasitas Tepung Terigu 100 kg per Hari”** yang diajukan oleh **Anita Lugito (6103006007)** telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

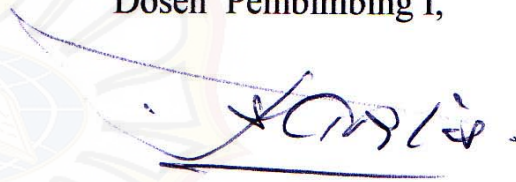
Dosen Pembimbing II,



Ch. Yayuk Trisnawati, S.TP. MP

Tanggal : 27-7-2011

Dosen Pembimbing I,



Drs. Sutarjo Surjoseputro., MS

Tanggal: 26-7-2011

## **LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Makalah Komprehensif saya yang berjudul :

**Penerapan Prinsip HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)  
Pada Pabrik Pengolahan *Cracker* dengan Kapasitas Tepung Terigu  
100 kg per Hari**

Adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam Daftar Pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI no. 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional pasal 25 ayat 2 dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2009)

Surabaya, Juli 2010



(Anita Lugito)

Anita Lugito (6103006007). **Penerapan Prinsip HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada Pengolahan Cracker.**

Di bawah bimbingan :  
1. Drs. Sutarjo Surjoseputro., MS  
2. Ch Yayuk Trisnawati, STP. MP

## **ABSTRAK**

Perkembangan teknologi menyebabkan pergeseran tuntutan konsumen terhadap kualitas produk pangan. Perkembangan teknologi tersebut menyebabkan industri pangan harus meningkatkan pengawasan produknya. Peningkatan kualitas dan keamanan produk pangan seperti *cracker* dapat dilakukan melalui penerapan system HACCP dalam setiap proses pengolahannya.

HACCP adalah sistem yang mengidentifikasi bahaya spesifik yang timbul dan mengusahakan pengendalian bahaya tersebut dengan tujuan untuk menjamin keamanan pangan. Pada pengolahan *cracker*, terdapat titik kendali proses (*Critical Control Point/CCP*) yang harus dikendalikan agar terhindar dari bahaya (*hazard*) pada produk akhir.

Proses-proses yang merupakan *Critical Control Point/ CCP* tersebut adalah pengemasan. Melalui penerapan sistem HACCP dalam proses pengolahan *cracker*, diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan keamanan pangan dari produk akhir yang dihasilkan. Dalam makalah ini akan dibahas mengenai penerapan HACCP melalui pengendalian titik kritis pada pengolahan *cracker*.

Kata kunci: HACCP, proses pengemasan

Anita Lugito (6103006007). **Penerapan Prinsip HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada Pengolahan Cracker.**

Di bawah bimbingan :     1. Drs. Sutarjo Surjoseputro., MS  
                                      2. Ch Yayuk Trisnawati, STP. MP

## **ABSTRACT**

Technological developments led to a shift in consumer demands on product quality of food. The development of these technologies led to the food industry should increase surveillance products. Improved quality and safety of food products such as crackers can be done through the implementation of HACCP systems in each processing process.

HACCP is a system that, identifies specific hazards arising, and seek control of such hazards in order to ensure food security. In processing cracker, there is a process control point (Critical Control Point/CCP), which must be controlled to avoid the danger (hazard) in the final product.

The processes that are Critical Control Point/CCP is packaging. Through the implementation of HACCP system in the processing of a cracker, is expected to improve food quality and safety of the final product produced. In this paper will discuss the implementation of HACCP by controlling the critical points in processing a cracker.

Keyword: HACCP, packaging



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus atas segala hikmat, rahmat dan kemurahan-Nya yang dilimpahkan kepada penulis sehingga mampu menyelesaikan Makalah Komprehensif ini dengan baik. Penyusunan Makalah Komprehensif ini merupakan salah satu syarat akademis untuk menyelesaikan Program Sarjana S1 di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala.

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS. dan Ch. Yayuk Trisnawati. STP, MP. selaku dosen pembimbing I dan dosen pembimbing II yang telah menyediakan waktu dalam memberi bimbingan serta pengarahan untuk menyelesaikan penyusunan Makalah Komprehensif ini dengan baik.
2. Orang tua, kakak, dan saudara lainnya yang telah memberikan doa dan dukungan dalam penyusunan makalah ini.
3. Mediya, enny, Ivo, Marcil, Winot, Elen yang telah memberi doa, dukungan dan bantuan moril dalam penyusunan makalah ini.
4. Semua temanku yang tergabung dalam pemasa pusat (Luciana, Meyin, Ella, Cumi, Ema, Hendy, Andreas) yang telah memberikan doa dan dukungan dalam penyusunan Makalah Komprehensif ini.
5. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang telah memberikan bantuan dalam menyelesaikan Makalah Komprehensif ini, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari akan kekurangan pada tulisan ini, maka adanya saran dan kritik sangat diharapkan oleh penulis. Akhir kata semoga Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Surabaya, Juli 2011

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
BAB II. PROGRAM PERSYARATAN DASAR .....	3
2.1. GMP ( <i>Good Manufacturing Practices</i> ) .....	3
2.2. SSOP ( <i>Sanitation Standard Operating Prosedur</i> ) .....	4
BAB III. PENERAPAN HACCP PADA PRODUK <i>CRACKER</i> .....	5
3.1. Prinsip <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> .....	5
3.2. Penerapan HACCP pada Pengolahan <i>Cracker</i> .....	6
3.2.1. Pembentukan Tim HACCP .....	6
3.2.2. Deskripsi Produk.....	8
3.2.3. Identifikasi Tujuan Penggunaan.....	9
3.2.4. Penyusunan Diagram Alir .....	9
3.2.5. Verifikasi Diagram Alir .....	9
3.2.6. Pencatatan Semua Bahaya Potensial yang Berkaitan dengan Analisa Bahaya dan Penentuan Tindakan Pengendalian.....	11
3.2.7. Penentuan CCP .....	13
3.2.8. Penentuan Batas Kritis .....	15
3.2.9. Penetapan Prosedur Pemantauan untuk setiap CCP ....	16
3.2.10. Penetapan Tindakan Koreksi untuk setiap Penyimpangan yang Terjadi .....	16
3.2.11. Penetapan Prosedur Verifikasi .....	17
3.2.12. Penetapan Dokumentasi dan Pencatatan .....	18
BAB III. KESIMPULAN .....	25
DAFTAR PUSTAKA.....	26

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Pengelompokan Produk Berdasarkan Bahayanya .....	11
Tabel 3.2. Penggolongan Produk Berdasarkan Katgori Resiko.....	12
Tabel 3.3. CCP pada Proses Pengolahan <i>Cracker</i> .....	19





## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1	Diagram Alir Pembuatan <i>Cracker</i> ..... 10
Gambar 3.2	Pohon Keputusan CCP untuk Proses..... 14

